







przepisy.pl

## Jogurtowe muffinki w kropki



 20 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C

 forma do muffinek

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- mąka - 200 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- duże jajka - 2 sztuki
- cukier - 100 gramów
- jogurt brzoskwiniowy - 150 gramów
- jagody lub borówki amerykańskie - 125 gramów
- jagody lub borówki amerykańskie - 200 gramów
- cukier puder - 1 szklanka
- białka - 1 sztuka

### Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuszczamy i lekko studzimy. Mąkę przesiewamy z proszkiem do pieczenia. Owoce myjemy i osuszamy na papierowym ręczniku.
2. Jajka wybijamy do miseczki, ubijamy z cukrem na puch. Następnie dodajemy jogurt i mieszamy.
3. Do masy jajecznej dodajemy najpierw mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, a następnie rozpuszczoną Kasię.
4. Na koniec dodajemy borówki i delikatnie mieszamy łyżką. Formę do muffinek wykładamy papilotkami.
5. Ciasto przekładamy do formy, wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy około 30 minut. (Opcja piekarnika góra-dół.)
6. Cukier puder ucieramy, dodając po łyżeczce białko jajka, na bardzo gęsty, gładki lukier. Na wystudzonych muffinkach robimy kropki z lukru i wciskamy w lukier borówki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)